

# FRUTICULTURA DO CERRADO

AGRICULTURA

**Carga Horária** 24 Horas

**Idade Mínima** 18 Anos

**Vagas** 16 Vagas

**Mínimo de Pré-inscritos** 10

**Objetivo** Capacitar profissionais para cultivo de frutos do cerrado, com qualidade, utilizando tecnologia adequada e minimizando os impactos ambientais.

## Programação

- Panorama de frutos do cerrado na economia regional e nacional
- Utilização de mudas sadias para retirada de sementes
- Mudas: tipos, tratamento, produção
- Preparo de solo e plantio de mudas
- Composto orgânico
- Controle de pragas e manejo de invasoras
- Sistemas de irrigação existentes
- Cronograma de execução dos tratos e realização da colheita
- Comercialização e gestão da atividade

## Certificado

**Público Alvo** Comunidade Rural

## Recursos do Parceiro

Descrição	Qtd
PALHADA (KG)	1
ÁGUA SANITÁRIA (L)	1
CINZA (KG)	2
ADUBO QUÍMICO PARA COBERTURA: 20 00 20 (KG)	1
ADUBO QUÍMICO PARA PLANTIO:	6

<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
SUPER SIMPLES OU 05 25 15 (KG)	
SACOS PLÁSTICOS	3
ESTERCO BOVINO CURTIDO (KG)	4
MATÉRIA ORGÂNICA - FOLHAS (KG)	20
SAQUINHOS PARA MUDAS (UNID.)	100
CALCÁRIO DOLOMÍTICO (KG)	2
ÁREA COM FRUTÍFERAS DO CERRADO (UNID.)	1
FRUTOS DO CERRADO DIVERSOS (UNID.)	2
COLHER (UNID.)	3
FACA (UNID.)	3
ENXADÃO (UNIDADE)	2
ENXADA (UNIDADE)	4
FACÃO (UNID.)	3
MUDAS DE FRUTOS NATIVOS DO CERRADO PARA PLANTIO (UNIDADE)	15
CAVADEIRA (UNID.)	1